

Au Chapeau Rouge

Entrée, plat, fromage **ou** dessert **38 €** 🍷🍷 Entrée, plat, fromage **et** dessert **43 €**

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert **56 €**

Les Entrées

👇 *Présentation autour de la Coquille St Jacques d'Erquy*
Presentation around the Scallop of Erquy

👇 *Râble de Lièvre et Foie gras cuit au torchon, compotée de Poire Tapée*
Home-made terrine of Hare, Foie Gras and dried pear

👇 *Mille-feuille d'Artichaut et Tourteau, Vinaigrette acidulée aux fruits de la passion*
Artichoke and crab, vinaigrette acidulated in the passion fruit

Les Plats

👇 *Poêlée de Noix de Coquilles St Jacques d'Erquy au Vouvray*
Fried Scallops of Erquy in Vouvray

👇 *Tournedos d'Esturgeon et Foie Gras de canard poêlé,*
Risotto aux champignons des bois (suppl. 5€)
Tournedos of Sturgeon and Foie Gras, Risotto in wood mushrooms.

👇 *Pavé de cuissot de Cerf sauce Grand Veneur*
Piece of Deer, Grand Veneur sauce

👇 *Beuchelle Tourangelle*
(fricassée de ris et rognons de Veau) (suppl. 5€)
Beuchelle Tourangelle (sweetbread and kidney of Veal)

Les Fromages

👇 *Chariot de Fromages / Cheese Trolley*

👇 *Croustillant de Ste Maure de la Roche Clermault aux pommes*
Crusty of Goat chesse and apple

Les Desserts

👇 *Omelette Norvégienne / « Baked Alaska »*
«Spécialité du Chapeau Rouge»

👇 *Larme de Douceur chocolatée, glace au Safran*
Chocolate mousse and Saffron iced cream

👇 *Véritable Nougat de Tours, glace à la Poire Tapée*
Pastry of Nougat de Tours, dried pear iced cream

👇 *Fondant exotique Mangue - Coco*
Mango and coconut dessert

Découverte **du Cocher**



Entrée, plat, fromage **et** dessert **29 €**

Entrée, plat, fromage **ou** dessert **23,50 €**



Marbré d'Oie et Foie Gras de canard
aux Coings confits au Coteaux du Layon
*Home made terrine of foie gras and Goose
with Quinces confit in the Layon wine*

Ou/Or

Croquilles d'Escargots de Mouliherne persillées,
Duxelle de Champignons

*Snails from Mouliherne with parsley sauce,
mushroom Duxelles*

Ou/Or

Crème de Velouté de Potimarron et Betternut
Cream of Softness of Potimarron and Betternut



Filet de Canette, rôti au miel,
à la Turone de Noël de Cormery
*Roasted filet of Duckling with honey and
Turone of Christmas de Cormery*

Ou/Or

Mousseline de Barbeau de Loire,
fumet de Safran de la Tour St Gelin
Mousse of wild Barbel of Loire, Saffron sauce



Croustillant de Ste Maure de la Roche Clermault
aux Pommes

Crusty of Goat chesse and Apple



Douceurs autour du Marron
Assorted desserts around the chestnut

Ou/Or

Parfaits glacés à la Mandarine,
sauce à la fève de Cacao
Mandarin iced dessert with cocoa sauce



Cuisine entièrement «faite Maison»

Le «Fait Maison » est une cuisine fabriquée dans
l'entreprise à partir de produits bruts.



Année Martinienne
Martin of Tours

Carte Allergènes disponible à la demande

Tous nos plats et menus sont
prix nets et hors boisson

Au Chapeau Rouge

Le Chef vous dévoile nos producteurs locaux
que nous remercions pour leur travail accompli.



Poissons Sauvages de Loire Les Pêcheries Ligériennes
Romain Gadais à Bréhémont



Safran de Touraine Valérie Raineau à La Tour St Gelin



Sainte Maure de Touraine
Le Vazereau à La Roche Clermault



Poire Tapée à l'Ancienne
Mme Hérin à Quincay Rivarenes



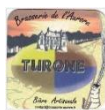
Escargots de Mouliherne Arnaud Le Nud à Mouliherne



Bœuf et Veau, La Ferme de Villiers à Crouzilles
Race Limousine



Histoires D'Oies à Ste Maure de Touraine



Brasserie de l'Aurore à Cormery

Au Chapeau Rouge



A l'occasion de l'anniversaire de naissance de saint martin (316),
les chefs volontaires de la Touraine créent leur menu saint Martin.
On the occasion of saint's born anniversary martin (316),
the voluntary chefs of Touraine create their holy menu Martin



 Le fait maison est un plat fabriqué dans l'entreprise
à partir de produits bruts

The home-made is a dish made in the company from raw products



« Pour connaître les allergènes volontairement incorporés
dans nos plats veuillez nous demander le document prévu à cet effet »
To know allergens voluntarily incorporated into
our dishes please ask us for the document planned for that purpose



Tous nos plats et menus sont prix nets et hors boisson
All our dishes and menus are net prices and except drink

Au Chapeau Rouge

Chinon, Au Chapeau Rouge Un vrai Tourangeau de Bretagne



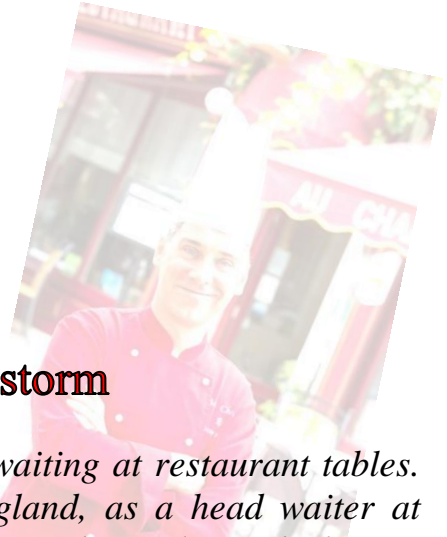
À l'origine, c'est côté salle que Christophe Duguin avait décidé de faire carrière. Et puis le hasard en a décidé autrement lorsque, chef de rang à l'Ortolan, restaurant étoilé du Berkshire, il rencontre celle qui deviendra sa femme, en salle comme lui. Pour exercer deux métiers distincts et pouvoir ainsi travailler dans le même établissement, le Breton et la Chinonaise reprennent alors le collier de l'apprentissage, lui en cuisine, elle, à la réception d'hôtel.

Vingt ans plus tard, ils sont aux commandes du Chapeau rouge à Chinon, racheté à leurs anciens patrons en 2005. « Notre point fort ce sont les produits du terroir. Ce sont eux qui m'inspirent et que je veux mettre en avant » s'enthousiasme Christophe Duguin en apportant une délectable terrine de foie gras accompagnée d'une compotée de poires tapées de Rivarennnes...

Le Breton qui, maintenant, se dit Tourangeau, a délaissé la mer pour épouser la Loire. « Je travaille avec un pêcheur de Loire professionnel qui m'approvisionne selon son calendrier de pêche ». L'hiver apporte son lot de sandres et de brochets et, sur la carte, le gourmet se laisse tenter par la « matelote de poissons sauvages du bassin de la Loire au cabernet franc ». Amoureux de la truffe – « c'est magnifique et éphémère » – Christophe Duguin en joue, de la mise en bouche au dessert, du premier au dernier marché de Marigny Marmande. Roi rose (porc de Touraine), Dame noire (géline de Touraine), safran de Preuilley-sur-Claise, chèvre de Sainte Maure etc.,

le chef du Chapeau Rouge et son personnel sont intarissables sur les produits élaborés : « Nom des producteurs, recettes... Je donne tout à qui me le demande car, pour moi, faciliter les circuits courts c'est partager ».

Au Chapeau Rouge



Chinon At Le Chapeau Rouge, a Breton who's adopted Touraine cooks up a storm

At the outset, Christophe Duguin thought his career would be waiting at restaurant tables. Luck and love changed all that when he was working in England, as a head waiter at L'Ortolan, a Michelin-starred restaurant in Berkshire. There, working alongside him, a Breton, was the woman, from Chinon, who would become his wife. They decided to hone separate skills, to enable them to work together more flexibly in another establishment. So they went for further training, he as a chef, she in hotel reception.

Twenty years later, here they are, running the restaurant Le Chapeau Rouge in Chinon, which they took over from their former bosses seven years ago. "Our main strength is in using local ingredients. They inspire me and I give them pride of place," Christophe enthuses, bringing out a delicious foie gras terrine served with a compote of dried Rivarennnes pears.

Our Breton chef has really adopted Touraine, abandoning the sea for the Loire! "I work with a professional Loire fisherman who supplies me with different fish according to his calendar." In winter, sandre (pike-perch) and pike may be on the menu, along with a tempting stew made with wild fish from the Loire Valley and a Cabernet Franc wine sauce. Christophe Duguin is passionate about truffles too. "They're magnificent but fleeting," as he puts it, but during the local winter truffle markets at MarignyMarmande he puts them to great effect in a special menu, going from appetizers to dessert. You may also spot Touraine pork (Roi Rose), Touraine chicken (Dame Noire, G line de Touraine), Touraine saffron (from Preuilley-sur-Claise) and Touraine goat's cheese (from Ste-Maure-en-Touraine) on the menu.

At Le Chapeau Rouge, chef and staff reel off the details on these local specialities. "I'll happily give out the names of my producers and even my recipes," says Christophe. "I provide all the information I can to anyone who asks – as far as I'm concerned, encouraging local production is the best kind of sharing."